

Teurastuksen sivutuotteita ei sovi heittää hukkaan.

Vääristä ennakkoluuloista on luovuttava. Meillä ei ole varaa hukata eläinruumiin osia ja elimiä, jotka voidaan käyttää maukkaitten ja terveellisten ruokien valmistamiseen. Jokaisen perheenemännän on opittava käyttämään ruokataloudessaan teurastuksen sivutuotteita.

Eläinten verestä saadaan erittäin maukkaita valkuaisrikkaita ruokia. Paitsi palttua ja ohukaisia, voidaan verestä valmistaa verileipää ja verimakkaraa. Kuivattuna verileipä kestää pitkäaikaisenkin säilytyksen.

Pään syötävät osat pilaantuvat nopeasti. Tästä syystä onkin eläinten päät käytettävä ruokataloudessa heti teurastuksen jälkeen. Päästä saadaan erinomaista keittoa. Varsinkin sian pää sopii sylyksi. Aivot käytetään muhennoksena.

Kieli, sydän ja utareet käytetään leikkeleinä. Tätä tarkeitusta varten ne keitetään ja säilytetään suolavedessä. Ne otetaan käyttöön vasta sitten, kun vaikeammin säilytettävät teurastustuotteet on kulutettu loppuun.

Maksa sisältää runsaasti A-vitamiinia. Sitäpaitsi on maksa tärkeä verenmuodostukseen vaikuttavia aineita. Kun maksa lisäksi on varsin ravitsevaa ruokaa, on se teurastuksen yhteydessä aina otettava talteen, jos se vain on terve. Suolavedessä keittämällä voidaan maksan säilymisaikaa pidentää. Perna ja keuhkot voidaan käyttää ruoaksi samaan tapaan kuin maksa. Munuaisten käyttö ruokataloudessa on kaikkialla tunnettu.

Lehmän mahojen seinämät ovat lihakkaat. Erikoisesti pötsin seinämät sopivat ruoan valmistukseen. Mahat on heti teurastuksen jälkeen huolellisesti puhdistettava, jotta niihin ei imeytyisi pahaa makua. Jänteiset osat leikellään irti lihakaista. Keittämisen jälkeen poistetaan loput sitkeistä kalvoista.

Käännä.

Makkaran valmistukseen kelpaavat kaikki edellämainitut teurastuksen sivutuotteet.

Elimien ympärillä on runsaasti rasvaa. Jos tätä ei käytetä elimen mukana ruoan valmistukseen, on se otettava talteen ja keitettävä joko saippuaksi tai ruokataloudessa käytettäväksi rasvakkeeksi. Saippuan tekoon käytettäkään kuitenkin vain sellaisia rasvoja, joilla on vastenmielinen maku.

Luissa on runsaasti rasvaa ja valkuaisaineita. Keitetäessä suuri osa näistä vapautuu liemeen. Luut on säretävä ennen keittämistä.

Yksityiskohtaisempia ohjeita teurastuksen sivutuotteiden käytöstä ruokataloudessa antavat kotitaloudellista neuvontaa harjoittavien järjestöjen konsulentit ja neuvojat.



hp 00127